

On appelle le Moulin à Vent le roi du Beaujolais. C'est le cru qui a le plus long potentiel de garde et qui se rapproche le plus de ses voisins Bourguignons. Lorsqu'il prend quelques années, on dit parfois qu'il « pinote ». L'assemblage des trois parcelles de cette cuvée en font un vin complet et équilibré : Roche grès apporte la finesse, Roche Noire la vivacité et le fruit, la Rochelle la puissance.



VIGNES & TERROIRS :



Cépage : Gamay
Couleur : Rouge
Millésime : 2023
Âge des vignes : 50 ans
Terroir : Granites divers avec manganèse.
Mode de culture : Viticulture raisonnée, certification HVE3.
Taille Gobelet.
Mode de vendange : Vendanges manuelles.
Densité pied/ha : 10 000
Superficie : 1 ha parcelle de Roche grès, 2 ha parcelle de la Rochelle et 1.5 ha parcelle de Roche Noire en achat de raisins
Rendement : 45 hL/ha
Production de bouteilles : 16 000 Bouteilles
% vol acquis : 13.5 %



ÉLEVAGE & VINIFICATION :

Vinification : Beaujolaise traditionnelle semi carbonique avec deux remontages deux fois par jour, macération de 10 à 12 jours en cuves béton avec des levures indigènes.
Elevage : 85 % en foudres de chêne et 15 % en fûts de chêne de 1 à 4 ans pendant 6 à 8 mois.
Temps de garde : 15 ans. Apogée : entre 3 et 6 ans.



DÉGUSTATION :

Œil - Rubis profond avec des reflets pourpres.
Nez - Intense, parfums de fruits rouges, touches florales et notes minérales, fumées, épicées.
Bouche - Fine et racée, attaque ample, ronde et charnue. Tanins feutrés avec de l'onctuosité, texture veloutée et suave. Une bonne complexité aromatique



ACCORD METS VIN :

Toutes les viandes rouges et toutes les volailles. Il s'allie très bien avec les mets aux morilles
Service : 15 °C

PIERRE-MARIE CHERMETTE

Moulin-à-Vent
CRU DU BEAUJOLAIS
Les Trois Roches